



Wachteln mit dreierlei Trauben

6 Portionen

6 küchenfertige Wachteln
3 Zwiebeln
3 EL Olivenöl
30 g durchwachsener Speck
80 g Rosinen
4 EL Honig
500 ml Geflügelbrühe
150 g helle Trauben
150 g dunkle Trauben
Salz
Pfeffer

Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden
Speck in nicht zu kleine Würfel schneiden
Trauben waschen und die Kerne entfernen
Wachteln salzen und pfeffern

Olivenöl und 15 g Butter in einem Topf erhitzen und die Wachteln ca. 5 Min. anbraten. Die Wachteln aus dem Topf nehmen, den Speck zugeben, auslassen, dann die Zwiebeln zugeben und anbraten. Rosinen und 2 EL Honig zugeben und alles ein paar Min. karamellisieren lassen. Die Wachteln wieder in den Topf geben, die Brühe zugeben und mit aufgelegtem Deckel bei kleiner Hitze ca. 25 Min. garen. Die restliche Butter (15 g) in einer Pfanne zerlassen, den restlichen Honig (2 EL) zugeben. Sobald der Honig zu karamellisieren beginnt, die Trauben zugeben und 2-3 Min. in dem Karamell schwenken. Kurz vor Ende der Garzeit die Trauben zu den Wachteln in den Topf geben.